

Arroz Con Pollo

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Morrón: 1 Unidad

Ají Verde: 1 unidad

Caldo En Polvo: 1 Cucharadita

Ajo: 1 Diente

Pollo: 6 Presa

Tomate: 1 Lata

Agua Caliente: c/n

Arroz: 200 g

Cebolla: 1 unidad

Orégano: a gusto

Sal y Pimienta: a gusto

Preparación de la Receta

- *Dorar* en una sartén amplia y caliente con aceite las presas de **pollo** con el lado de la piel para abajo.
- Acomodar el *pollo* y en el centro rehogar *cebolla*, *morrón* rojo y verde (todo picado) y *ajo* aplastado.
- *Condimentar* con sal y cocinar hasta *dorar* el *pollo* por ambos lados y que los vegetales se ablanden.
- Agregar el **arroz** y sellarlos hasta transparentar.
- Añadir agua caliente hasta cubrir, incorporar caldo en polvo, *tomate* en lata, *orégano*, pimienta.
- Mezclar y cocinar a fuego suave hasta absorber el caldo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/a>